

SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN

Erstklassige Qualität,
garantierte Sicherheit



“Der beste
Mitarbeiter
in der Küche!”



Intuitiv
und einfach. 01

Für alle gemacht. Einfache und intuitive Bedienelemente erleichtern die Arbeit jedes Profis.

Verbunden
und sicher. 02

Per Fernverbindung über das APO.LINK Portal kontrollier- und bedienbar.

Verbürgte Leistungsmerkmale. 03

Gewährleistet erstklassige Speisenqualität und höchste Lebensmittelsicherheit mit zeit- und effizienzoptimierten Prozessabläufen in der Küche.

Zuverlässig. 04

Einwandfreie und gleichbleibende Ergebnisse dank der durchdachten Konstruktion jedes einzelnen Bauteils zur Gewährleistung höchster Lebensmittelsicherheit und -qualität.

Ökologisch
nachhaltig. 05

Das Kältemittel R290 bürgt für beste Leistungsmerkmale und ist zugleich umweltfreundlich, denn es sorgt für weniger Luftemissionen und einen sparsameren Energieverbrauch.

Design. 06

Robustheit und Ergonomie ermöglichen stressfreies, effektives und flexibles Arbeiten.

“ Mehr Produktivität, weniger Verschwendung: Der Schnellkühler, der den Unterschied macht ”

Mit einem Schnellkühler/Schockfroster hat man die Gewissheit, hochwertige Speisen sicher zuzubereiten. Er bietet zugleich etliche Vorteile mit Blick auf eine effizientere, nachhaltigere Organisation der Küche, von À-la-carte-Küche bis hin zu Produktionsküche.





Hohe Produktivität, kurze Zeiten.

Die Planung der Produktionsabläufe in der Küche war noch nie so einfach. Dank der Möglichkeit, in Leerlaufzeiten große Speisemengen zuzubereiten und zu einem späteren Zeitpunkt bedarfsabhängig zu verwenden, geht die Ausgabe reibungsloser und mit weniger Stress vonstatten. Steigern Sie die Effizienz in Ihrer Küche durch ein besseres Zeitmanagement und weniger Lebensmittelverschwendung.



Unübertroffene Qualität und Sicherheit.

Das Gerät gewährleistet die Lebensmittelsicherheit bei zugleich einwandfreier Qualität. Es wird einfach unmöglich sein, ein Frischprodukt von einem schnellgekühlten oder schockgefrosteten Lebensmittel zu unterscheiden. Eine derart hohe Lebensmittelsicherheit und -qualität bringen unzählige Vorteile und ermöglichen stets perfekte Speisen, deren Nährwerte erhalten bleiben.



Kosten senken, Wert bewahren.

Senken Sie Ihre Betriebskosten, indem sie große Lebensmittelmengen einkaufen, wenn sie kostengünstiger sind. Dank dem Schnellkühlen oder Schockfrostern können Sie Lebensmittel konservieren und erst bei Bedarf verwenden. Damit sparen Sie effizient Kosten, ohne Kompromisse in puncto Qualität.



Umweltfreundliche Leistungsmerkmale, garantierte Ergebnisse.

Mit weniger Energieverbrauch wird Ihre Küche zu Ihrem besten Verbündeten in puncto Umweltschutz. Dank dem Kältemittel R290 werden die Auswirkungen auf die Umwelt reduziert, was zu einem nachhaltigeren und umweltfreundlicheren Arbeitsumfeld beiträgt. Außerdem wird einfach und zeitsparend eine gleichbleibende Speisenqualität ermöglicht.

“ IDE.O

Von -40 °C bis +45 °C ”



6

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER MIT **SONDERFUNKTIONEN**

Der IDE.O Schnellkühler/Schockfroster ist ideal für jede gewerbliche Küche: einfach unverzichtbar.

Sein Einsatz garantiert hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit. Dank seiner Sonderfunktionen und modernen Leistungsmerkmale bietet er darüber hinaus etliche weitere Vorteile, darunter eine effizientere und nachhaltigere Arbeitsorganisation der Küche, von À-la-carte-Küche bis hin zu Produktionsküche.

Der IDE.O kann viel mehr als Schnellkühlen und Schockfrostern: Das Gerät bietet Programme und Funktionen, mit denen Sie die Arbeit flexibel planen und die Küchenabläufe noch effizienter gestalten können.



Schnellkühlen auf +3 °C
Kerntemperatur



Schockfrostern auf
-18 °C Kerntemperatur



Kontrolliertes
Auftauen



Anisakis 24h
Anisakis 15h



Joghurt



Programmierte
Gärunterbrechung



Kontrollierte Gärung



Kühl- und
Tiefkühlagerung



IDEO

ANGELO PO



“Ihre Küche per Fingertipp”



INTUITIV UND EINFACH

Unser Ziel ist es, Ihnen das Leben in der Küche einfacher zu machen.

Das Bedienen des IDE.O ist denkbar einfach: Die Benutzeroberfläche führt jeden Bediener dank der intuitiv verständlichen, farbigen Symbole und des 7-Zoll-Touch-Displays mit USB-Anschluss für Daten-Download und Software-Update durch das Menü.

Der IDE.O kann mit wenigen, einfachen Handgriffen programmiert werden. Dabei können Sie Ihre Rezepte als bevorzugten Zyklus speichern oder die verfügbaren automatischen Programme verwenden.



Unverzichtbare Funktionen und Sonderfunktionen Für anspruchsvolle Küchenprofis



Automatische Programme für jeden Bedarf



Favoritenprogramme: für vollständige Flexibilität

“ Ideal für den Geschmack,
gut für die Umwelt ”



10

ÖKOLOGISCH NACHHALTIGE LEISTUNGSMERKMALE

Gleichbleibende Ergebnisse, sparsamer
Energieverbrauch, umweltfreundlicher Betrieb.

Die Qualität des Ergebnisses ist überzeugend, wenn sie konstant und nachhaltig ist. Mit dem Schnellkühler/
Schockfroster IDE.O lässt sich das Ergebnis garantiert einfach und schnell, sicher und mit reduziertem
Energieverbrauch erzielen:

Es sind Einsparungen bis zu 30 %* möglich.

Außerdem reduziert das **Kältemittel R290** die Auswirkungen auf die Umwelt und trägt dazu bei, Ihre Küche
nachhaltiger und umweltfreundlicher zu machen.

*In unseren Testküchen mit Proben verschiedener Lebensmittelarten durchgeführte Tests. Im Vergleich zu gleichartigen
Modellen aus dem Sortiment von Angelo Po mit R452A.

“ Ihre Küche mit Echtzeitüberwachung ”



VERBUNDEN UND SICHER

Kontrollierte Effizienz,
garantierte Sicherheit.

Ein spezielles Zubehör ermöglicht den Anschluss des IDE.O an das Ethernet-Netzwerk Ihrer Küche und den Zugriff auf das APO.LINK Portal. Sie können in Echtzeit interagieren, den Gerätestatus überwachen und die Datenhistorie archivieren, um die Effizienz und Organisation Ihrer Küche zu verbessern, den Arbeitsablauf zu optimieren und dabei Ergebnisse in bester Qualität zu garantieren.





“ Nachhaltige Technologie,
garantierte Betriebszuverlässigkeit ”



13

FÜR **MAXIMALE EFFIZIENZ** KONSTRUIERT

Robustheit, Ergonomie und Nachhaltigkeit gemäß
Ihren Erfordernissen.

- Robuste und reinigungsfreundliche Monoblockbauweise aus CNS nach DIN 1.4301, Magnetsichtung mit zehn Kammern (leicht auswechselbar)
- Selbstschließende Tür mit Offenstellung bei 90°, ausgestattet mit Fühlerhalterung für maximale Ergonomie
- Kälteaggregat mit Kältemittel R290, das ausgezeichnete Leistungsmerkmale, Zuverlässigkeit, Umweltfreundlichkeit und einen sparsamen Energieverbrauch gewährleistet
- Einfache und schnelle Wartung dank dem werkzeuglosen Kondensatorzugang
- Automatisches Abtauen mit elektrischen Heizelementen

SERIENMÄSSIG

- Gestell für GN- oder EN-Behälter für höchste Funktionalität
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, mit Smart-System zur Produktkernerkennung für höchste Lebensmittelsicherheit
- Tauwasserschale (außer Unterbaumodell für Kombidämpfer ...H)

“ Einfachheit in der Küche,
mit erstaunlichen Ergebnissen ”



14



INTUITIV UND EINFACH

Bedienfeld mit Segment-Display, einfaches, zügiges Navigieren durch Schnellkühl- bzw. Schockfrostzyklen. Automatische Durchführung eines zeitgesteuerten Zyklus bei fehlendem Einsatz des Kerntemperaturfühlers. Zyklus im Hard- oder Soft-Modus unter Anpassung an alle Lebensmitteltypologien möglich. Nach jedem Zyklus wird das Lebensmittel durch die automatische Überführung in die Konservierungsphase (Kühl- bzw. Tiefkühlagerung) gesichert.



ÖKOLOGISCH NACHHALTIG

Neue Thermodynamik mit Kältemittel R290 für umweltfreundliche Leistungen. Sparsamerer Energieverbrauch im Vergleich zu den Geräten der vorherigen Generationen: Einsparpotenzial von mehr als 10 % pro Schnellkühl-/Schockfrostzyklus.



DESIGN

Robuste und reinigungsfreundliche Monoblockbauweise aus CNS nach DIN 1.4301, Tür mit Rechts-/Linksanschlag (außer Unterbaumodell für Kombidämpfer) und ergonomisch angeordnete Bedienelemente.



VERBUNDEN UND SICHER

Modelle mit optionaler Konnektivität dank APO.LINK Zubehör; Datenschnittstelle RS485. Die Fernbedienung der Geräte ist gratis, sicher und unverzichtbar, um effiziente Arbeitsabläufe in der Küche und hochwertige Speisenqualität zu gewährleisten.



ZUBEHÖR

Serienmäßig mit Gestellen für Behälter GN 1/1 oder EN 60x40 für hohe Nutzungsflexibilität. Einpunkt-Kerntemperaturfühler für die präzise Kerntemperaturmessung zur Gewährleistung höchster Lebensmittelsicherheit. Tauwasserschale (außer Unterbaumodell für Kombidämpfer).

“ Mehrfarbensystem und Sonderfunktionen ”



DESIGN

Gestell mit Wandpaneelen aus CNS nach DIN 1.4301 mit 80 mm Dämmung.
Boden aus CNS nach DIN 1.4301 mit 30 mm Dämmung, mit serienmäßiger Rampe für Einschubwagen.
Tür selbstschließend mit außenseitigem Griff und Schloss; innenseitig mit Sicherheitsentriegelungsknopf.
Vorgerüstet für Zentralkühlung, extern (als Zubehör erhältlich).



BENUTZERFREUNDLICH

Elektronische Steuerplatine, LCD-Display + Encoder mit USB-Anschluss für Daten-Download und Software-Update.
Serienmäßige Easy View LED-Beleuchtung für eine einfache Funktionskontrolle durch den Anwender auch aus größeren Entfernungen.



VERBUNDEN UND SICHER

Verbindung mit dem APO.LINK Portal für die Fernbedienung des Geräts über das entsprechende Zubehör.



JEDE MENGE EXTRAS

Zusätzlich zu den Schnellkühl- und Schockfrostartzyklen: Sonderfunktionen wie Gärung, Auftauen, Joghurt, Anisakis für die Keimabtötung bei rohem Fisch, Kühl- und Tiefkühlagerung etc.

FUNKTIONSMERKMALE

IDE.O



-40°
+45°

- 7"-Touch-Display mit großen, farbigen und intuitiven Ikonen
- Hauptfunktionen: Schnellkühlen, Schockfrosten, Gärung und Gärunterbrechung, Auftauen, Konservierung und vieles mehr
- Automatische Programme für jeden Bedarf
- Favoritenprogramme für maximale Personalisierung
- USB-Anschluss für Daten-Download und Software-Update
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Verbindung mit dem APO.LINK Portal für die Fernbedienung des Geräts über das entsprechende Zubehör (Industrie 4.0).

CHILLSTAR ECO+

18



- Bedienfeld mit Segment-Display
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Verbindung mit dem APO.LINK Portal für die Fernbedienung des Geräts über das entsprechende Zubehör (Industrie 4.0), außer Modelle ...DM und ...H.

BLITZ ROLL-IN








- Schnellkühler/Schockfroster mit Sonderfunktionen, Schnellkühlen, Schockfrosten, Abtauen, Gärung...
- Steuerplatine mit LCD-Display und Encoder
- Easy View LED-Beleuchtung für eine einfache Funktionskontrolle durch den Anwender auch aus größeren Entfernungen
- USB-Anschluss für Daten-Download und Software-Update
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Verbindung mit dem APO.LINK Portal für die Fernbedienung des Geräts über das entsprechende Zubehör (Industrie 4.0).



Große Auswahl an Modellen mit einer variablen Kapazität von 5 bis 20 Behältern, GN/EN und Produktivität von 3,6 bis 210 kg im Schnellkühl-/Schockfrostatzyklus.

WICHTIGSTE FUNKTIONEN UND PROGRAMME

		IDE.O	CHILLSTAR ECO+	BLITZ ROLL-IN
	SCHNELLKÜHLEN, zeit- und/oder fühlergesteuert	•	•	•
	SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN, zeit- und/oder fühlergesteuert	•	•	•
	KONSERVIERUNG nach jedem Zyklus; die Lebensmittel werden durch die automatische Überführung in die Kühl- bzw. Tiefkühlagerung gesichert	•	•	•
	FAVORITEN zur Speicherung benutzerspezifischer Zyklen	•		•
AUTO	AUTOMATISCHE ZYKLEN in Abhängigkeit vom Lebensmitteltyp (Fisch, Fleisch, Pasta, Patisserie, Speiseeis...); zeit- oder temperaturfühlergesteuert	•		•
SMART ON	SMART ON für die automatische Aktivierung der Schnellkühlfunktion	•		•
MULTIPOINT PROBE	I.F.R. System (Intelligent Food Recognition) mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, reguliert Lüftung und Kühlung sensorgesteuert in Abhängigkeit vom Lebensmitteltyp	•		•
	INFINITY Dauerzyklus für Schnellkühlen und/oder Schockfrostern	•		•
	ANISAKIS 24h und ANISAKIS 15h, automatische Schockfrostzyklen für die vorbeugende und vollständige Keimabtötung bei Fischerzeugnissen	•		•
	KONTROLLIERTES AUFTAUEN von Lebensmitteln, zeit- und/oder fühlergesteuert	•		•
	GÄRUNG und GÄRUNTERBRECHUNG für die manuelle oder programmierte Teiggärung	•		•
	KONNEKTIVITÄT für die Verbindung mit dem APO.LINK Portal zur Fernbedienung des Geräts (Zubehör)	•	•	•



www.angelopo.com

7900857-1



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - angelopo@angelopo.it



A Berkshire Hathaway Company